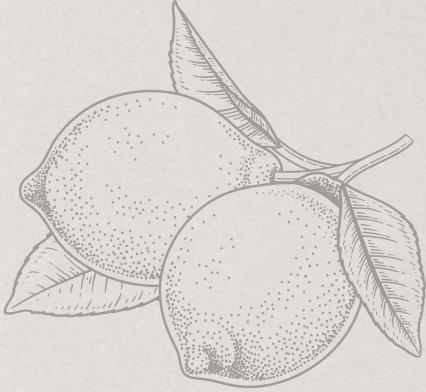


LA CRESTA

PETIT

"Pasión mediterránea + actitud peruana = tu nuevo ritual favorito."



LA CRESTA

PETIT

Para Compartir

Edamame anticuchado 4,90€

Judías edamame al vapor, salteadas con salsa anticuchera.

Uramaki acevichada 8,90 €

Corvina, langostino frito, aguacate, salsa acevichada y boniato crujiente.

Uramaki anticuchero 8,90 €

Salmón, langostino frito, aguacate, salsa anticuchera y cebolla japonesa.

Mejillones a la chalaca 8,90 €

Con vinagreta de tomate y cebolla acevichada.

Ensalada de ventresca 9,80 €

Tomate de temporada, olivas, piparras, cebolla roja y ventresca.

Alcachofas confitadas 10,90 €

Alcachofas confitadas con hierbas y virutas de jamón ibérico

Berenjenas en tempura 8,90 €

Berenjenas crujientes con queso de cabra y miel de caña.

Patata rellena de fricandó 8,90 €

Ternera y setas, con salsa huancaina y chalaquita.

Croquetas de rabo de toro (4 un) 6,80 €

Croquetas caseras.

Crestas de ají de gallina (4 un) 6,60 €

Empanaditas rellenas de ají de gallina con salsa criolla.

LA CRESTA

PETIT

Los Clásicos

Canelones de Pollo a la Huancaina — 10,80 €

Crema de ají amarillo, queso parmesano y aceite de trufa.

Cachopo de pollo a la caprese — 13,80 €

Relleno de mozzarella fundida, tomate seco y pesto casero.

Cachopo de ternera — 14,80 €

Relleno de jamón, queso azul y mozzarella.

Lomo saltado — 14,80 €

Carne salteada con cebolla, tomate, ají amarillo y patatas.

Arroz de Confit de Pato — 14,80 €

Mínimo 2 pax. PVP por persona

Arroz con pato estilo peruano en paella, el clásico reinventado. Nuestro homenaje peruano.

Causa de pollo limeña — 9,90 €

Patata, pollo confitado, aguacate y olivas calamata.

Calamarcitos anticuchados — 10,90 €

Ala plancha, con patata panadera y salsa anticucho.

Ceviche carretillero — 19,80 €

Pescado fresco, choclo, maíz cancha, leche de tigre, ají amarillo, aguacate, chile fresco, cebolla y cilantro.

Ceviche clásico — 18,80 €

Pescado fresco, leche de tigre clásica, boniato glaseado, choclo, chifle y maíz cancha.

Tiradito de salmón — 18,80 €

Salmón fresco marinado con leche de tigre de ají amarillo, aguacate, chile fresco, cebolla y cilantro.

LA CRESTA
PETIT

Vinos y Cócteles

Vinos Blancos

Bitácoras 16,90 €
Rueda - Verdejo

Temps de Flors 18,50 €
Penedés - Xarel-lo, Gewurztraminer

Vinos Tintos

Samerola 16,90 €
Terra Alta - Garnacha tinta, Syrah, Cariñena, Tempranillo

Luis Cañas 19,80 €
Rioja - Tempranillo, Garnacha

Petites Estones 18,50 €
Montsant - Garnacha tinta, Cariñena

Vinos Rosados

Inurrieta Mediodía 16,90 €
Navarra - Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah, Merlot

Espumosos

Castellroig RVA Brut Nature. 18,90 €
Corpinnat - Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Pere Barnada Brut Nature 16,90 €
Cava - Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Sangría

Sangría de maracuyá con cava 14,90 €
Jarra de 1 litro

Cócteles

Pisco Sour Clásico 8,50 €
Pisco Quebranta, jarabe de goma, zumo de lima y clara de huevo

Pisco Sour de Maracuyá 9,50 €
Pisco Quebranta, maracuyá, zumo de lima
y clara de huevo

Sin Alcohol

Chicha Morada 5,90 €
Vaso

LA CRESTA

PETIT

Momento Dulce

Trufas de chocolate 5,80 €

Chocolate peruano con pimienta rosa

Dulce de tres leches 6,50 €

Bizcocho de almendra, almíbar de canela y pimienta rosa

Helados artesanales 5,80 €

Turrón o vainilla

Cremoso de cheesecake 6,50 €

Cremoso, delicado y redondo en boca. El postre ideal para cerrar con una sonrisa

Picarones Peruanos 6,50 €

Caseros crujientes bañados con miel de higos, helado de vainilla

Información de Alérgenos

Algunos de nuestros platos pueden contener o haber estado en contacto con los siguientes alérgenos:
gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche (incl. lactosa), frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.

Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor consulta con nuestro equipo antes de realizar tu pedido.

LA CRESTA

PETIT

Nos vemos en la mesa.

694 92 04 93

@lacrestapetit

Descubre nuestros platos

www.lacrestagroup.com/lacrestapetit

Lun, mar, jue, vie y sáb

12:00–16:00 / 20:00–23:00

Dom 12:00–17:00 · Miércoles cerrado